

Torta alle nocciole e cacao

Senza glutine



Ingredienti

120 gr di farina di nocciole (o nocciole da tritare finemente) #

85 gr di farina di riso #

35 gr di fecola di patate #

80 gr di zucchero

50 gr di olio di semi di girasole

2 uova medie

1 cucchiaino scarso di lievito in polvere (circa $\frac{1}{3}$ di bustina o 4-5 g) #

1 bicchierino di maraschino

60 ml di bevanda vegetale (di soia) #

1 cucchiaino colmo di cacao amaro #

1 pizzico di sale

Granella di nocciole (per decorare) #

Zucchero a velo (per decorare) #

Procedimento

In una ciotola montate le uova con un pizzico di sale e poi aggiungete lo zucchero, continuando a montare per almeno 7 minuti fino a renderle ben gonfie e spumose. Incorporate l'olio di semi e il maraschino mescolando delicatamente. In una ciotola a parte, setacciate insieme la farina di riso, la fecola di patate, il cacao amaro e il lievito in polvere. Aggiungete queste polveri setacciate e mescolate insieme al composto di uova, poi unite anche la farina di nocciole polverizzata. Per ultima, aggiungete la bevanda vegetale di soia, mescolando piano dal basso verso l'alto per non smontare il composto. Versate l'impasto nella teglia foderata con la carta da forno e decorate la superficie con la granella di nocciole. Cuocete a 180°C per circa 25 minuti (fate la prova con lo stecchino per verificare la cottura). Sfornate, fate raffreddare e servite con una spolverata di zucchero a velo.

Consigli

Per 4 persone usate una tortiera piccola, da circa 18-20 cm di diametro (oppure uno stampo da plumcake piccolo).

Ricetta originale di [perr. melina](#) glutenfree